KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I 1930 r. ZESZYT 3



KAŻDA PRENUMERATORKA **KURSÓW KORESPONDENCYJNYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO** POWINNA ZAPOZNAĆ SIĘ Z WYDAWNICTWEM DWUTYGODNIOWEM

„ŻYCIE PRAKTYCZNE"

ponieważ jest to jedyna, niezbędna w każdym domu bibljoteka gospodarcza, niezastąpiony doradca we wszystkich sprawach, dotyczących gospodarstwa domowego, lub ściśle z niem związanych. „Życie Praktyczne" zawiera szereg fachowo opracowanych działów.

Każdy zeszyt stanowi odrębną całość:

1. PODRĘCZNIKI KUCHARSKIE

Potrawy wigilijne
Przystawki gorące
Zimne przekąski
100 postnych i jarskich dań
Jarzyny na zimę
Leguminy gorące
Co trzeba wiedzieć o grzybach
Potrawy i konserwy z grzybów
Konfitury, kompoty i inne konserwy owocowe
Wyrób serów
Pieczywo domowe
100 potraw z jaj
Napoje gorące
Ciasta wielkanocne
Zimne napoje
Jak kupuje dobra gospodyni
Zimne leguminy
Wina owocowe
Sałaty i sałatki
Jak odróżnić towar dobry od złego (owoce i jarzyny)
Nalewki i likiery
Wędliny domowe
Zwierzyna
Obiady na maszynce
Potrawy z ryb
Jak odróżnić towar dobry od złego (różne produkty spożywcze)
Dyspozycje śniadań, obiadów i kolacyj
Potrawy z jarzyn
Jak odróżnić towar dobry od złego (mięso i ryby)
Drób—sposoby przyrządzania
Zupy i sosy
Cukierki i słodycze domowej roboty
Potrawy z kartofli

2. ORGANIZACJA DOMU I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Odnawianie mieszkania i porządki domowe
Pranie, prasowanie, czyszczenie
Oszczędna gospodyni
Hodowla i tuczenie drobiu
Czyszczenie plam
Jak nosić i przechowywać ubranie
Umeblowanie współczesne (o urządzeniu małego mieszkania)
Czyszczenie przedmiotów codziennego użytku
O pościeli i bieliźnie pościelowej
Dobra gospodyni wyjeżdża na lato
Nie wyrzucaj odpadków
Mleczarstwo i hodowla w małem gospodarstwie
Jak urządzić wzorową kuchnię
Higjena i porządek w naszym domu
Służba domowa

3. DLA DZIECKA

Ozdoby choinkowe
Kuchnia dziecięca
Domowy warsztat zabawek
Własnej roboty najmilsze zabawki
Jak urządzić jasełka i wykonać kukiełki
Bielizna dziecięca
Ruchome figurki

4. KOSMETYKA

Jak pielęgnować włosy
Jak zdobyć i zachować piękność i zdrowie
O pielęgnowaniu rąk
O pielęgnowaniu nóg
Pielęgnowanie twarzy

5. OGRODNICWO

Mój ogródek (kwiaty)
Mój ogródek (warzywa, inspekty, róże).
Rośliny pokojowe
Owoce w moim ogródku
Pędzenie roślin w pokoju
Mój ogródek (drzewa i krzewy ozdobne)
Zioła lekarskie najlepszem źródłem dochodu
Ozdabianie werand, balkonów i okien
Nasiennictwo praktyczne i dochodowe

6. ŻYCIE TOWARZYSKIE

Wzorowa pani domu
Umiejętność zachowania się w świecie i w domu
Umiejętność obcowania z ludźmi
O przyjęciach i stole jadalnym

7. Z RÓŻNYCH DZIEDZIN

Wykwintna i praktyczna bielizna
Pisanki
Jak się robi kapelusze
Pies i kot
Wyprawa panny młodej

Cena każdej książki 1 zł. 50 gr. **Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.**

Wysyła Administracja „ŻYCIA PRAKTYCZNEGO" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.
Konto P.K.O. Nr. 170.
Za zaliczeniem, ze względu na wysokie koszta pocztowe, nie wysyłamy.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 3 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA I. WYKŁAD II.

JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI

NATALJA JASTRZĘBSKA

Jednem z najważniejszych zagadnień nowoczesnej kobiety jest pogodzenie pracy zawodowej z obowiązkami domowemi.

Czy kobieta zamężna powinna pracować zawodowo, czy jest to dla niej i dla jej rodziny korzystne?

Żywotne to pytanie, nie tracąc od szeregu lat, mimo różnych zmian socjalnych, swej aktualności, omawiane jest szeroko przez osoby zainteresowane. Niedawno ożywiona polemika toczyła się w „Mównicy" „Bluszczu" na ten temat. I pomimo podziału zdań, pomimo licznych argumentów, przytaczanych przeciwko pracy kobiet teoretycznie, większość pań stwierdziła, że cokolwiekby rzec mogła teorja, praktyka wykazuje niezbicie, że ogromna liczba kobiet pracuje, bo... pracować musi.

Warunki ekonomiczne ułożyły się tak, że w większości wypadków mąż i ojciec rodziny sam na utrzymanie tej rodziny zarabia zbyt mało, bo jeśli nawet mógłby, ściśle mówiąc, wyżywić ją, to dzisiejsza kultura stawia życiu większe wymagania i mało kto zdecyduje się na wytrwanie w spartańskiej skromności potrzeb. Wyższe wykształcenie dzieci, rozrywki kulturalne, książki i pisma, teatr ,sporty, podróże, zamiłowania estetyczne i artystyczne w życiu domowem, stosunki towarzyskie, sama wreszcie technika życia, ogromnie wzmożona, wymagają od nas znacznie większych wydatków, rzadko jeden człowiek może zapracować na to wszystko dla całej rodziny. Kobieta musi więc pomagać mężowi nietylko ze względów materjalnych, bardzo często musi ona pracować również ze względów moralnych: osobistego zamiłowania w obranym zawodzie. Przecież dziś każda młoda panna kończy jakąś szkołę, nierzadko wyższą uczelnię i wybiera sobie zawód życiowy. Czyż może przestać uczyć, leczyć, pisać, wyjść ze swego sklepu, pracowni, czy laboratorjum, dlatego tylko, że została mężatką? O tem nie może być mowy. Kobieta musi dokazać jeszcze jednej sztuki, do tylu już innych w dziejach swego rozwoju dokonanych, musi pogodzić dwa zadania życiowe: żony i fachowej pracownicy.

Nie jest to niemożliwe, gdyż jest tylko pewnem przegrupowaniem form. Właściwie kobieta zawsze to robiła. W czasach, kiedy dom był jednocześnie fabryką i warsztatem wszystkich potrzebnych do życia wytworów, szkołą, lecznicą i wogóle wszystkiem, gospodyni tego domu miała też różnorodne zawody i zadania do przerobienia. Dzisiejsza trudność pogodzenia pracy zawodowej z obowiązkami żony i matki polega na czem innem: na tem, że kobieta, dla spełnienia pracy zawodowej, musi *wyjść z domu*. To jest największa przeszkoda w unormowaniu szczęśliwego życia dla większości pracujących zawodowo kobiet.

Dla pokonania tej przeszkody należy przedewszystkiem uzbroić się moralnie w hart i pogodę ducha, pozbyć się, tylokrotnie, z mniejszą lub większą słusznością zarzucanej kobietom, drobiazgowo-

ści, umieć rozsądnie i celowo wybrać mniejsze zło, dla uniknięcia większego, nie wpadać w przesadę i nie poddawać się nerwom.

Ileż bowiem razy widzimy kobiety, które, gdy umysł ich zaprzątnie i uspokoi nerwy jakaś rozrywka lub ważny interes, nie wahają się wcale opuścić dom na kilka godzin, a przeciwnie, przewidywać potrafią najgorsze następstwa i przejmować się każdym drobiazgiem, gdy mają uczucie, że *zmusza* je do opuszczenia domu praca. Najtrudniejsza jest ta sprawa dla kobiety zamężnej, matki rodziny, mężatki bowiem bezdzietne doprawdy nie mają zbyt wiele przeszkód pod tym względem.

Dla kobiety matki najważniejszą i najpierwszą jest sprawa zapewnienia dzieciom należytej opieki, na czas swej nieobecności w domu, na czas wyjścia do pracy.

Drugą trudnością, z którą walczą kobiety mężatki, pracujące zawodowo, jest przemęczenie.

Podczas dyskusji, prowadzonej w sprawie pracy zawodowej mężatek w „Mównicy" „Bluszczu", odzywały się liczne głosy kobiet, zaznaczające, że gdy mężczyzna, po powrocie do domu, odpoczywa, kobieta musi w dalszym ciągu pracować, aby sprostać swym domowym obowiązkom.

Trzecim wreszcie sprzeciwem, trzecią trudnością, wysuwaną często, jako przeszkoda nie do zwalczenia, jest brak służących wykwalifikowanych i uczciwych, które umiałyby utrzymać porządek i nie marnować grosza swych chlebodawców, zmuszonych do przebywania poza domem.

Jak przezwyciężyć te trzy, istotnie poważne szkopuły?

Pierwszą, zasadniczą, teoretyczną radą na to jest, jak i w wielu innych wypadkach, uprzedzenie zła.

Tak samo, jak ze zdrowiem ludzkiem, medycyna dzisiejsza kładzie największy nacisk na *zapobieganie* chorobom, na wytwarzanie zdrowotnych, higjenicznych warunków życia, tak samo i kobiety, powinny, wiedząc zawczasu, że życie zmusza je do pracy zawodowej, unormować je tak, aby nie przeszkadzała ich przyszłym obowiązkom rodzinnym. Żadna kobieta nie może ręczyć za to, że wyjdzie zamąż i będzie miała dzieci, ale wszystkie powinny być do tego przygotowane i starać się odpowiednio unormować swą pracę zawodową.

Bezwątpienia dlatego tak ciężko pracują dziś niektóre kobiety, tak walczą z trudnościami, nie mogąc im wydołać, że wiele z nich, zwłaszcza starszych, konieczność pracy zawodowej zaskoczyła niejako, często w późniejszych latach, a młodsze napewno nie zdawały sobie, w chwili wyboru zawodu, dostatecznie sprawy z tego, czy da się on dobrze pogodzić z obowiązkami żony i matki. Albo przypuszczały, że zamąż nie pójdą, albo że wyszedłszy, nie będą potrzebowały pracować, lub że nie będą miały dzieci, czy że warunki się poprawią, lub... nie myślały wogóle o tej sprawie. Potem dopiero narzekanie: upadam ze znużenia. Mąż po powrocie do domu wypoczywa, może iść z wizytą, na spacer, lub do kina, ja muszę zająć się dziećmi, szyć, naprawiać, załatwiać różne sprawy domowe. Nie mam chwili na żadną rozrywkę, mam wykształcenie, lecz na co mi się ono przyda, gdy nawet czytać nie mam czasu i t. p., i t. p.

Bezwzględnie, jest to ciężko i smutno, ale jest to właśnie rezultat nie myślenia naprzód o tem, co nas czeka w przyszłości.

Wybór zawodu jest rzeczą niezmiernie ważną dla każdego, podwójnie ważnym jest dla kobiety, z tego względu, że powinna zgóry przewidywać możność pogodzenia go ze swemi rodzinnemi obowiązkami.

A więc, zarówno młoda dziewczyna w pewnym, doroślejszym już wieku, lat np. 16—18, jak i jej rodzice, powinni się nad tem poważnie i rzeczowo zastanowić i przy wyborze zawodu, obok uwzględniania zdolności i zamiłowania, wziąć pod uwagę i przyszłe stanowisko kobiety, jako żony, matki i gospodyni domu.

Wiadome jest ogólnie i stwierdzone, że największą trudność stanowią dla kobiety pracującej środki materjalnę. Jeżeli zarabia ona dobrze, jeżeli zawód jej przynosi poważniejszy dochód, znajdzie łatwo wyszkoloną służbę, dobrą wychowawczynię i wszelką pomoc fachową, która ją w domu zastąpi. Jeżeli więc młoda dziewczyna ma zdolności, uczy się dobrze, posiada warunki ukończenia wyższej uczelni, dającej możliwość zajęcia wyższego stanowiska, wybór jest łatwy, dokądkolwiek skieruje ją zamiłowanie, każdy zawód (wiadomo, jak brakuje naprawdę wysoko wykwalifikowanych sił kobiecych), przyniesie jej zarobek poważny. Czy będzie lekarką, adwokatką, inżynierem, nauczycielką z pełnem wykształceniem, wyższą urzędniczką, czy handlowczynią, dochód jej miesięczny *zaczynać* się będzie od 300 zł. i wyżej, a to już daje możność zapewnienia sobie dobrej, fachowej pomocy w domu. Inaczej jednak decydować musi o swoim zawodzie panienka, której zdolności lub inne warunki nie pozwalają na zdobycie wyższych kwalifikacyj naukowych.

W tym wypadku nie można naturalnie zgóry powiedzieć, że kobieta taka nie potrafi zapracować poważniejszej sumy, przeciwnie, w bardzo wielu zawodach handlowych, rzemieślniczych, rolnych, hodowlanych i innych zarabia niejednokrotnie więcej, niż na stanowiskach wymagających uniwersyteckiego stopnia, dorobi się nawet majątku, ale tu już kobieta musi się zastanowić, przeprowadzić pewne zróżniczkowanie, a często powinna na-

wet wprowadzić pewne reformy, przystosować niejako swój zawód do obowiązków domowych.

Łatwo zrozumieć, że np. sklepowa, lub krawcowa, pracująca w magazynie cały dzień, może być zupełnie zadowolona ze swego zawodu, gdy jest panną, lub mężatką bezdzietną, ale zmienia się zupełnie postać rzeczy, gdy ta sama kobieta zostanie matką. Czy znaczy to, że kobiety nie powinny obierać zawodu krawieckiego, handlowego, lub innych podobnych? Nie, ale że powinny być przygotowane na pewne zmodyfikowanie ich po zamążpójściu, a zwłaszcza po macierzyństwie. Ta sama krawcowa będzie się starała przyjmować robotę do domu, sklepowa założyć sobie własny, choć na małą skalę interes, lub pracować pół dnia, zamiast całego.

Istnieje jeden zawód, który osobiście odradzałabym zawsze kobietom, choć jest wśród nich bardzo rozpowszechniony, bo jest względnie łatwy: tak zwane posady biurowe. Zaletą ich jest, że nie wymagają zwykle wyższego wykształcenia ani specjalnie poważnych kwalifikacyj: 4—6 klas, najwięcej, czasem dużo mniej, trochę wprawy w pisaniu na maszynie, niekiedy początki buchalterji, wystarczy. Posad takich jest dużo, są więc dosyć łatwe do zdobycia — doskonale, ogromna ilość kobiet, idących po linji najmniejszego oporu, posad takich właśnie poszukuje i takie zajęcie obiera.

Wszystko jest dobre, dopóki pracownica nie wyjdzie zamąż, a zwłaszcza dopóki nie ma dzieci. Potem zaczyna się tragedja. O ile kobieta, posiadająca istotne, wyższe kwalifikacje do zawodu biuralistki: gruntowną znajomość buchalterji, korespondencję, stenografję, języki obce, może w tym zawodzie liczyć na dobre wynagrodzenie i awans na wyższe stanowiska, o tyle taka niższa posadka dla osoby bez kwalifikacji jest beznadziejna: płaca mała, jakieś 180—250 złotych, trzysta już wyjątkowo, nadziei na przyszłość żadnych, bo jakiż może być awans w tym zakresie? Więc praca codzienna, nużąca, długa, zaniedbywanie obowiązków domowych, lub spóźnianie się i opuszczanie biura, przemęczenie, rozpacz w razie choroby dziecka, którego nie można pielęgnować, a zawsze rozdrażnienie i niepokój, co się dzieje w domu, zostawionym na opiece lichej służącej, bo na dobrą nie starczy. Tego rodzaju zajęcia kobiety wogóle powinny unikać, chyba, że są zdecydowanemi przeciwniczkami życia rodzinnego, jeżeli zaś nawet, zmuszone koniecznością, uprawiały ten zawód jako panny, to po zamążpójściu powinny się dobrze zastanowić, czy taka posada się opłaci i w przeciwnym razie zmienić ją na inną. Taka praca biurowa, bez specjalnych kwalifikacyj i zainteresowań, nie jest żadnym umiłowanym zawodem, któregoby nie można zastąpić innym.

Wogóle istnieją w pracy ludzkiej wielorakie jej rodzaje, które można zmieniać, stosownie do okoliczności, robią tak wielokrotnie mężczyźni, powinny robić i kobiety, zwłaszcza, jeśli stworzą rodzinę. Mogą sobie niekiedy wybrać zajęcie podobnej kategorji, tej samej grupy, ale nieco inne, przystosowane do nowych warunków. Istnieje szeroki zakres domowego przemysłu, innego na wsi, innego w miastach, różne postacie handlu i wytwórczości, sztuki stosowanej i t. p., trzeba tylko pewnej sumy energji i inicjatywy, a można znaleźć sposób zarobkowania, nie przeszkadzający obowiązkom rodzinnym.

Pozatem dążyć należy do tego, aby te kobiety, które los zmusza bezwzględnie do ciężkiej i długiej pracy zarobkowej, miały zapewnioną pomoc społeczną. Ekonomja socjalna idzie już po tej drodze, tworząc żłobki, dziecińce i ochronki dla dzieci robotnic fabrycznych, stołownie robotnicze i inne podobne instytucje. Kobiety z klas zamożniejszych i więcej wykształconych, mające więcej warunków do rozwinięcia samopomocy, powinny dopomagać sobie na jej zasadach, jak to np. zrobiły w jednym z miast amerykańskich studentki młode mężatki: uzyskały (początek akcji przypadł w lecie) pusty plac w obrębie uniwersytetu i urządziły tam letni dzieciniec dla swoich maleństw, któremi opiekowały się kolejno, dyżurując na zmianę, potem, z nadejściem jesieni, dostały jakiś mały lokal, z czasem zbudowały własny dom dla swego dziecińca!

Podobnie, zamiast ponosić koszty utrzymania wykwalifikowanej wychowawczyni do jednego lub dwojga dzieci w każdej rodzinie, mogłyby z tej opieki korzystać dzieci czterech lub pięciu rodzin, przebywając kilka godzin, podczas nieobecności matek, w domu tej, która rozporządza największem mieszkaniem.

Możemy więc śmiało postawić zasadę, że kobieta zamężna i matka rodziny może, bez uszczerbku dla tej rodziny, pracować zawodowo. Powinna tylko już zawczasu, w przewidywaniu swych obowiązków, pokierować wyborem zawodu, lub później odpowiednio go zmodyfikować. Powinna też, jeśli znajdzie się w wyjątkowo trudnych warunkach długiej i ciężkiej pracy, korzystać z odpowiednich urządzeń społecznych (nad których wytworzeniem sama zresztą pracuje, bo wszystkie instytucje ochrony i opieki społecznej korzystają szeroko z pracy i inicjatywy kobiet) i rozwijać wszędzie ułatwiające obowiązki domowe, instytucje samopomocy.

Jest jednak jeszcze sprawa niezmiernej wagi, bez znajomości której wszelkie, najlepsze zamiary mogą zawieść: znajomość naukowej organizacji pracy domowej i domowego gospodarstwa.

Każda kobieta, czy stoi na wysokiem i lukratywnem stanowisku, czy jest uczoną i działaczką, czy skromną pracownicą, bez tego fachowego przygotowania nie stworzy już dziś zdrowego, miłego

i estetycznego środowiska domowego, nie da sobie ze swoim własnym domem rady, będzie zawsze ofiarą nieuczciwej lub niedbałej służby, lub będzie się sama zapracowywała nad najprostszemi gospodarskiemi zadaniami.

Znajomość ta potrzebna jest zupełnie narówni kobiecie pracującej zawodowo poza domem, jak i tej, dla której dom stanowi całe zajęcie.

Poznanie naukowej organizacji pracy i nowoczesnej wiedzy i sztuki gospodarstwa domowego pozwoli pani pracującej w biurze, szkole, czy sklepie rozłożyć i zadysponować pracę służącej tak, aby praca ta była celowa i wydajna, a po powrocie do domu, rozpoznać szybko i dokładnie, czy zajęcia zostały właściwie wykonane; kobiecie pracującej zarobkowo w domu lub tylko domowi się poświęcającej da możność zyskania czasu na odpoczynek i rozrywkę.

Kobieta, znająca gospodarstwo domowe, da sobie radę zawsze i wszędzie, nigdy jej to w niczem nie przeszkodzi, a zawsze pomoże. Z prawdziwem wzruszeniem czytamy, że wielka wynalazczyni radu, Curie-Skłodowska, w czasie dokonywania swego wiekopomnego odkrycia, obywała się bez służącej, *umiała* więc gospodarować, umiała wychowywać dzieci! Było to zapewne jedną z przyczyn wielkiej miłości, jaką darzył ją mąż i darzą do dziś dnia córki.

Potrzeba fachowej i naukowej znajomości gospodarstwa domowego narzuca się dziś tak nieodparcie, że niektórzy pedagodzy uznali za potrzebne wprowadzenie jej do szkół żeńskich, zmieniając ich dotychczasowy, równy z męskiemi, program.

Pomysł ten, pomimo najlepszych intencji, jest niefortunny, nie można cofać równouprawnienia kobiety w zdobywaniu wiedzy, nie można dlatego, aby poznała gospodarstwo domowe, zamykać jej wstępu do wyższych uczelni. I w dodatku *nie potrzeba*. Znajomość organizacji pracy domowej i różnych działów tej pracy zdobyć może każda kobieta, po ukończeniu szkoły średniej, a nawet wyższej, więcej, nabywać jej może jednocześnie ze studjami, lub z pracą fachową. Temu właśnie służą różne kursy i wykłady gospodarstwa domowego. Chodzi tylko o trochę zamiłowania i dobrej woli.

Konieczne jest fachowe studjowanie gospodarstwa domowego nie w szkole średniej, a zupełnie oddzielnie i poniekąd stale, jeszcze i dlatego, że żadna wiedza nie stoi w miejscu, a już organizacja pracy domowej kroczy w siedmiomilowych butach. Tysiączne ulepszenia, wynalazki, stosowanie do prac gospodarskich wyników z różnych gałęzi nauki, jak chemji i przyrodoznawstwa do racjonalnej kuchni, elektryczności do urządzenia mieszkań i pomocy w pracach domowych, estetyki i sztuki do urządzenia wnętrz, ulepszonej rachunkowości do budżetu domowego, wszystko to tworzy zakres wiedzy żywej i ciągle zmiennej, z którą trzeba utrzymywać stały kontakt.

Dlatego też widzimy tyle starszych, nieraz bardzo już doświadczonych gospodyń, które nie opuszczają żadnej okazji nauczenia się czegoś nowego, odświeżenia swych wiadomości i skorzystania z czyjegoś doświadczenia.

Mają rację, bo umiejętność i doświadczenie pozwalają stworzyć dom wzorowy, którego prowadzenie nie szarpie, nie wyczerpuje sił i nie wymaga nadmiernych kosztów.

Jeżeli kobieta potrafi wybrać dobrze swój zawód, a jednocześnie posiądzie gruntownie znajomość organizacji pracy domowej i sztukę domowego gospodarstwa, potrafi wtedy napewno pogodzić oba zadania. Nie będzie zniechęcona i przemęczona, będzie wykonywała sumiennie i dobrze pracę zawodową, a dom jej stanie się ośrodkiem zdrowia, wypoczynku i pogodną przystanią życiową dla niej samej i dla jej rodziny.

GRUPA VII. WYKŁAD II.

PRANIE

MARJA MĄCZEŃSKA

Pisząc o praniu niepodobna nie zatrzymać się dłużej nad kwestją mydła, które odgrywa najważniejszą rolę w tej czynności.

Jak radziły sobie gospodynie w starożytności z praniem cudnych białych szat wełnianych, żeby kolor ich był śnieżny a fałdy miękko się układały, żeby barwy haftów wzorzystych nie zachodziły, tego nie zdarzyło mi się spotkać w żadnych opisach. Jedno zdaje się być pewne, że prano je w zimnej bieżącej wodzie, jak to do dziś dnia praktykuje się na wsi. Każdy zna odgłos drewnianych kijanek, uderzających miarowo i wytrwale w namulone pracą ciężką i znojną płótnianki, rozlegający się daleko i mącący ciszę letniego poranka. Że rezultat tej zmudnej pracy jest zadowalniający, możemy zaobserwować w wiejskim kościółku na nabożeństwie, gdzie rękawy chłopskich koszul i fartuchy dziewcząt jaśnieją czystością mimo, że mydła nie widziały. Mówię tu naturalnie o okolicach odległych od ośrodków kultury, bo mydło dziś dociera do naj-

dalszych zakątków, a ułatwiając pracę prania, staje się wszędzie artykułem pierwszej potrzeby.

Po czasach wyrafinowanego kultu ciała i estetyki życia, a co za tem idzie, czystości zewnętrznej, nastąpił okres ponurej ascezy średniowiecza. Z jednej strony dbałość o ciało i jego higjenę, uważaną była za ciężki występek przeciwko moralności, z drugiej, tryb życia rycersko-zbójecki, niespokojny, nieuregulowany, wykluczał systematyczne i stałe utrzymywanie czystości. Pierwsze wzmianki o wyrobie mydła w średniowieczu spotykamy u pisarzy maurytańskich, ale ci wspominają o niem jako o środku leczniczym, zapobiegającym chorobom skóry, któremi były gnębione południowe narody.

Zresztą mydło nie było bardzo potrzebne, gdyż bielizna była nieznana. Zapiski historyczne z XVI wieku wspominają o przebogatej wyprawie, jaką przywiozła ze sobą królowa Bona, gdzie prócz niezliczonej ilości wspaniałych strojów szytych drogiemi kamieniami i skrzyń pełnych klejnotów, było aż... sześć koszul i dwie pary pończoch. A jako prezent przyszłemu mężowi ofiarowała 2 płócienne koszule naszywane perłami. Oczywiście inne wytwornisie tego okresu takich zbytkownych części garderoby nie posiadały. Lepiej nie dać unosić się wyobraźni, bo niemiło pomyśleć, jak wyglądała taka strojna dama bez tych wspaniałych „atours'ów". Niechęć, a może tylko analfabetyzm w kwestji czystości trwał bardzo długo. Wiemy, że Ludwik XIV sprawił pannie La Vallière srebrną wannę z „nakazem", aby się kąpała. A propos wanny: u nas długo bardzo był to sprzęt nieznany. Kiedy Napoleon I-szy w pochodzie swym na Moskwę zatrzymał się na Białorusi pod gościnnym dachem jednego z tamtejszych magnatów, znużony i zakurzony z podróży, wyraził chęć wzięcia kąpieli. Wszczął się zamęt niedoopisania, gdyż nikt nie wiedział, jak wygląda przybór do tego potrzebny. Dopiero komuś przyszło na myśl, że w kącie na strychu pokutuje coś w rodzaju dużej balji, w której odbywała ablucje jedna z antenatek tego rodu, była dama dworu saskiego, a której pamięć, jako niewiasty dość lekkich obyczajów i obcego pochodzenia, była pokrywana wstydliwem milczeniem. Tak więc dzięki tej ciemnej plamie cnotliwego rodu mógł wielki cesarz zaznać rozkoszy odświeżenia się po uciążliwym pochodzie.

W dzisiejszych czasach wydaje się to absurdem, a jednak widziałam na własne oczy, w łazience słoiki z konfiturami i przechowywane w wannie kartofle. Są to chwała Bogu pojedyńcze wypadki i można śmiało twierdzić, że zamiłowanie czystości wzrasta u nas szybko, a z niem zapotrzebowanie mydła.

Jeśli się pierze bez użycia maszyny, posługujemy się mydłem w kawałkach. Mamy w kraju wiele fabryk i fabryczek, wyrabiających ten produkt, którego ilość zużycia, według zdania anglików, świadczyć ma o poziomie kultury danego społeczeństwa.

Ponieważ mydło powstaje z połączenia tłuszczu z ługiem, t. j. wodoro-tlenkiem sodowym, potasem, kalafonją i solą, zatem różnice między różnemi gatunkami polegają głównie na ustosunkowaniu tych ingredjencyj oraz na gatunku użytego tłuszczu.

Mydło Marsylskie np., bardzo we Francji używane, robione jest na oliwie. Mydła delikatne, tualetowe, robione są na podstawie gliceryny, zwykłe zaś do prania fabrykowane bądź to z tłuszczu zwierzęcego, bądź olejów roślinnych. Dobre mydło nie powinno być lepkie ani tłuste, nie powinno pod palcem ustępować, przekrój powinno mieć gładki, spoisty, nie kruszący się, nie powinno też po wyschnięciu dostawać białego nalotu, który nie jest niczem innem, jak nadmiarem soli, którą dodają w zadużej ilości przy gorszych gatunkach dla zyskania na wadze. To też ryzykownem jest kupowanie mydeł tańszych, gdyż zawierając w sobie większą ilość związków, łatwo się w wodzie rozpuszczających, szybko bardzo się „zmydlają", co w rezultacie drożej zawsze wypadnie. Nie opłaci się także, jak to polecają niektóre podręczniki gospodarskie, kupować mydła wilgotnego i suszyć go w domu. Taniej wprawdzie kosztuje narazie, ale po wyparowaniu zawartej w niem wilgoci kurczy się tak, że koszt jego wypada drożej niż dobrego, suchego mydła, kupionego po wyższej cenie. Jakiego mydła należy używać, powinna wypróbować każda gospodyni. Jedna i ta sama fabryka wyrabia mydło w kilku gatunkach i kilku cenach. Powinno się też unikać małych sklepików, gdzie nie mając lepszych gatunków, ani stałych cen, wmawiają klientce jakie się da i za wiele się da, wyrządzając tem wielką szkodę krajowym fabrykom. Jedyną na to radą byłaby standaryzacja tego produktu. Wtenczas kupujący wiedziałby, czego ma żądać, ile zapłacić i czego się po danym gatunku spodziewać. Kooperatywy mieszkaniowe, zrzeszenia kobiece, lub nawet gospodarstwa w jednej kamienicy, powinny sprowadzać mydło wprost z fabryki, co wypadłoby 20—30% taniej, a popierając fabrykację tylko dobrych gatunków, oddałyby niezmierne usługi produkcji krajowej.

Do prania maszynowego doskonale się nadają proszki mydlane, jako łatwo się w wodzie rozpuszczające. Ważną jest rzeczą stosowanie się do przepisów podanych na pudełkach, gdyż w skład jednych wchodzi tlen i te rozpuszczać należy w zimnej wodzie, drugie zawierają inne chemiczne związki i rozpuszczają się w wodzie gorącej. Wszystkie jed-

nak trzeba rozprowadzać osobno i cedzić przez sitko, aby do wody nie wpadały grudki. To cedzenie jest bardzo ważne, gdyż skondensowane działanie takiej grudki na jeden punkt, może wywołać szkodliwe następstwa, podczas, gdy równomiernie rozprowadzony w wodzie proszek, bezwarunkowo ich nie wywołuje.

Proszków do prania jest u nas w handlu kilka. „Blask", bardzo używany w Wielkopolsce, u nas jest mniej znany i trudno go dostać; „Alboril" o silnym, ostrym zapachu, wywołującym podrażnienie błon śluzowych, rozpuszczają się w zimnej wodzie i wyrabiane są w kraju. „Rinso" rozprowadza się wrzącą wodą, daje nadzwyczaj obfitą pianę i ma tę własność, że kolory w niem prane nabierają żywotności. Ma wielką wadę... że jest angielskie, ale że cena jego nie jest wyższa niż naszych, więc zyskało sobie u nas prawo obywatelstwa; oby obecność jego na naszym rynku natchnęła naszych wytwórców do szlachetnego współzawodnictwa. „Radjon" wyrabiany jest u nas przez konsorcjum czesko-polskie. Nie jest on tak, jak i poprzednio wymienione proszki bynajmniej szkodliwy dla bielizny.

Nie pierze sam, jak to głoszą szumne reklamy, jednak umiejętnie użyty oddaje wielkie usługi, mianowicie przy gotowaniu bielizny. Do zimnego roztworu wkłada się bieliznę i nagrzewa aż do zagotowania.

Wówczas wskutek rosnącej temperatury, tlen zawarty w proszku uwalnia się i w postaci banieczek przeciska się przez bieliznę, aby się wydostać na powierzchnię *). Do prania w „Marysi" ani „Tryumfem" nie nadaje się. Zato pierze znakomicie wełny białe i kolorowe, jedwabie deseniowe i gładkie, fantazyjne trykotaże, rękawiczki reniferowe i wszystko to, za co płaciłyśmy całe sumy w chemicznych pralniach. Przyznam się, że z niedowierzaniem i obawą patrzyłam, jak sympatyczna delegatka, demonstrująca u mnie pranie „Radjonem" zanurzała w mydliny moją ulubioną batikowaną serwetę i wielokolorową garsonkę. Kiedy jeszcze zobaczyłam zabarwioną wodę, urągałam w duchu mojej naiwności. Gdy jednak po wypłókaniu wszystko było jak nowe i kolory nabrały jeszcze intensywności, a nigdzie nie dostrzegłam ani cienia pozachodzenia, radość moja nie miała granic. Eskontowałam w myśli te olbrzymie oszczędności, które porobię na pralniach chemicznych. Odtąd balowe sukienki, białe, puszyste, ślizgawkowe sweatry, hafty kolorowe, wszystkie materjały przeznaczone do przeróbek, przechodzą chrzest radjonowy.

Ale... trzeba wiedzieć sekret, inaczej można popsuć i zniszczyć wszystko. Oto woda, w której się pierze, musi być zimna. Nie letnia, nie pokojowa, a zimna zupełnie, z pod kranu lub ze studni. W niej się rozpuszcza „Radjon" w ilości mniej więcej ćwierć paczki na 4 litry wody, roztwór przecedzić należy i w nim nie trąc nic, a wygniatając praną sztukę, nie dbając o delikatne paluszki, które grabieją przy tej operacji, pierze się przez parę minut. Następnie płócze się w kilku wodach, również zimnych, z dodaniem 1 łyżki octu na 4 litry wody do wełn, a 2 łyżki do jedwabi, tak aby nic mydła się nie zostało. Przełożywszy ręcznikiem, przepuszcza się przez wyżymaczkę, nic nie wyciągając i układa, na prześcieradle, najlepiej kąpielowem, w taki sposób, żeby sweater, czy szal, czy suknia miały swój naturalny kształt. Zostawia się praną sztukę w spokoju tak długo, aż przeschnie z jednej strony, wówczas przewraca się ją na drugą stronę. Jest to sposób suszenia wprawdzie długi, ale ma się pewność, że prana rzecz nie straci fasonu i że kolory nie pozachodzą, co mogłoby mieć miejsce przy wieszaniu *). W starych przepisach o praniu wełn, rękawiczek i t. p., radzą nie wypłókiwać z mydła, jednak po wielokrotnych próbach doszłam do przekonania, że system ten ma fatalne następstwa. Prane w ten sposób materjały stają się zbite, ciężkie, jakby tłuste w dotknięciu, bardzo prędko się brudzą, kurczą, nie mówiąc już o tem, że białe wełny żółkną i po kilku praniach stają się niemożliwe. Piorąc w powyżej opisany sposób, zachowujemy całą puszystość i lekkość wełny, oraz apreturę i połysk jedwabiu. Raz jeszcze podkreślam... tylko zimna woda!

Do prania delikatnych materjałów, koronek i jedwabi, nadają się też doskonale płatki mydlane „Alboril" albo „Majde". Spełniają z doskonałym skutkiem tę samą funkcję, co angielskie i tak bardzo reklamowane „Lux".

Ostatnio ukazało się w handlu mydło w płynie, wyrabiane przez firmę „Adamczewski". Próby z niem przezemnie robione wypadły zupełnie dodatnio. Mam wrażenie, że będzie się nadawało do prania maszynowego, gdyż jako rozpuszczone nie daje grudek i nie tworzy osadu, ma nadzwyczaj przyjemny zapach i daje obfitą pianę. Po dłuższem użyciu okaże się, czy nie będzie niszczyć bielizny, choć ma pozór bardzo delikatnego i niewinnego. W każdym razie, jako produkt krajowy powinno obudzić zainteresowanie, a przy dobrych wynikach poparcie, tembardziej, że i cena jego nie jest zbyt wygórowana.

*) W ten sposób bieli ją i czyści.

*) Jedwabie prasuje się niezbyt gorącem żelazkiem na wilgotno.

HODOWLA KWIATÓW BALKONOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA

Przesadzanie kwiatów doniczkowych. Kwiaty doniczkowe przesadzane do skrzynek balkonowych, w pierwszym okresie kwitnienia, są najwdzięczniejszym motywem dekoracyjnym. Przesadzone umiejętnie, bez naruszenia bryły, zakwitają natychmiast po przesadzeniu, nie narażając nas na długie oczekiwanie, jak to dzieje się zwykle przy hodowli kwiatów z siewu, lub małych sadzonek.

Najważniejszym i najodpowiedzialniejszym zabiegiem jest dobór zdrowych silnych roślin o pięknych odmianach i umiejętne przesadzenie wykonane starannie, podług wszelkich prawideł obowiązujących.

Przystępując do przesadzania kwiatów z doniczek do skrzynek balkonowych rozmierzamy długość skrzyni i dzielimy ją stosownie do tego jakie rośliny wysadzać mamy na równomierne działki, które zaznaczamy, robiąc ręką niewielkie zagłębienie co 10, 20, lub 30 cm.

Pierwsza najmniejsza odległość stosowaną bywa przy sadzeniu roślin drobnych, jak bratki, i obsiewkowych np. stroiczka (lobelia). Silnie rozkrzewiające się stokrocie, o pięknych wielkokwiatowych odmianach, posadzimy w odstępach dwudziestocentymetrowych: laki, niezapominajki, zawieratkę petunia), ułanki (fuchsia), astry, pelargonje, ukośnice (begonia) sadzić będziemy co 30 cm. krzaczek od krzaczka, licząc się tak z silnym rozwojem kwiatów, obfitem ich kwitnieniem, jak i faktem, że pozostają one w ziemi przez całe lato i tem samem wymagają od podłoża intensywniejszego pożywienia.

Po rozmierzeniu skrzyni i zaznaczeniu miejsc na których kwiaty posadzimy, robimy w miejscach zaznaczonych zagłębienia — dołki, nieco większe niż doniczka w której roślina dotychczas wegetowała.

Następną czynnością będzie wyniesienie doniczek z kwiatami na balkon i zwilżenie ziemi, jeżeli takowa wydaje nam się zbyt suchą. Po podlaniu kwiaty powinny stać nie krócej niż pół godziny w doniczkach, aby woda przesiąknęła całą bryłę ziemi. Przystępując do przesadzania ujmujemy wierzch doniczki prawą ręką w ten sposób aby łodyga kwietna znajdowała się pomiędzy drugim, a trzecim palcem; lewą ręką uderzamy w spód doniczki, pochylając ją równocześnie tak, aby uwolniona z doniczki, spowita siecią drobniutkich korzonków bryła ziemi pozostała nam wraz z rośliną, silnie w niej osadzoną, w prawej ręce. Kwiat wyjęty z doniczki sadźimy natychmiast w przygotowanem zagłębieniu — dopełniamy dołek ziemią ze skrzyni i obciskamy mocno rękami, dając w ten sposób świeżo wysadzonej roślinie mocne oparcie. Jeżeli głębokość skrzynki pozwala nam na wybranie dosyć dużego, a właściwie głębokiego dołka dobrze jest posadzić roślinę tak, aby można było przysypać ją dookoła jeszcze warstwą ziemi; posadzona płytko poddaje się łatwo silnym podmuchom wiatru, który niejednokrotnie wyrywa kwiaty balkonowe z ziemi kładąc je poprostu na skrzyniach. Zrozumiemy łatwo jak bardzo ujemny wpływ na prawidłową wegetację roślin wywiera takie naruszenie korzeni.

Gdy posadzimy już wszystkie kwiaty i wyrównamy dokoła nich ziemię podlewamy je konewką zaopatrzoną w dosyć gęste sitko, zraszając równocześnie całą roślinę. Przez trzy dni po przesadzeniu kwiatów, to znaczy w okresie kiedy przyzwyczajają się do nowego podłoża, czyli „przyjmują“, należy dbać o zachowanie ziemi w stanie umiarkowanej wilgoci; zbyt obfite podlewanie powoduje niejednokrotnie gnicie korzeni i zamieranie najzdrowszych nawet i najpiękniejszych okazów.

Gdy kwiaty przesadzone z doniczek do skrzynek balkonowych odzyskają całkowicie świeży wygląd i soczystą piękną zieleń postępujemy z niemi, tak jak z wszystkiemi hodowanemi na balkonach roślinami, a mianowicie: spulchniamy ziemię w skrzynkach, podlewamy wczesnym rankiem i wieczorem bardzo obficie, uszczykujemy słabe pączki, przekwitające kwiaty i żółknące liście i zasilamy rośliny nawozami pomocniczemi.

Zasilania nawozami pomocniczemi nie należy stosować szablonowo, a przeciwnie, obserwując rozwój rośliny, włożyć w ten zabieg dużą dozę indywidualności. Jeżeli roślina pokryta jest liśćmi o pięknej bujnej zieleni i obfitemi pąkami, z których strzelają dorodne kwiaty, znaczy to, że ma chwilowo wystarczającą ilość pokarmu, który czerpie z podłoża. Nie chcąc dopuścić do wyczerpania wszystkich części odżywczych podłoża, nie należy czekać, aż rośliny słabiej wegetować zaczną, a przeciwnie, dodać im zawczasu pożywki podlewając je co dwa tygodnie roztworem soli chorzowskiej, dając 3 gr. soli na 1 litr wody. Przy słabszej wegetacji zabieg ten stosujemy raz na tydzień. Zasilając kwiaty nawozem płynnym, podlewamy je konewką bez sitka, tak aby roztwór nie padał ani na kwiaty, ani na liście.

Przesadzanie i zasilanie kwiatów powinno odbywać się w dni pochmurne i chłodne, albo po zachodzie słońca.

Dekorując balkony zaopatrzone w wąskie ko-

sze, które nie są w stanie pomieścić skrzynek, ustawiamy niejednokrotnie kwiaty wprost z doniczkami. Los takich roślin jest zgóry przesądzony, jeżeli nie zabezpieczymy ich odpowiednio. Spalone przez słońce, rozgrzewające silnie ścianki doniczek, wreszcie połamane przez wiatr, wywracający nieumiejętnie ustawione doniczki zamiast pięknego — wywołać muszą wrażenie ujemne. Aby uniknąć tak niszczenia kwiatów, jak i poważnej straty materjalnej oraz przykrości, jaką odczuwa każdy patrząc na zamierające rośliny, trzeba po ustawieniu doniczek wypełnić szczelnie kosze mchem. dając w ten sposób doniczkom oparcie i osłonę przed zbyt silnym żarem słonecznym. Mech, jakim uszczelnimy doniczki, będzie miał również wpływ dodatni na zachowanie tak niezbędnej równomiernej wilgoci ziemi, niewielka ilość której wysycha w doniczkach już w parę godzin po podlaniu i naraża korzenie i roślinę na zamieranie. Chcąc uniknąć niemiłych w skutkach komplikacyj, jakie tak często zdarzają się w miastach przy obfitem podlewaniu kwiatów balkonowych, dobrze będzie ustawić na dnie kosza korytko blaszane olejno pomalowane, a dopiero w nim na niskich podstawkach — doniczki. Podstawki są tutaj konieczne, inaczej — przy silnem zlewaniu — woda spływająca do korytek przyczyni się do pleśnienia doniczek i zakwaszenia ziemi.

Dekoracja sezonowa. Dekoracja sezonowa, czyli kilkakrotna zmiana kwiatów w skrzyniach balkonowych zależnie od sezonu, jest najkosztowniejszym, lecz równocześnie i najpiękniejszym typem dekoracji.

Chcąc wykorzystać w pełni wszystkie sezony, to znaczy: wiosnę, lato i jesień, nie możemy niestety zadowolnić się jednym kompletem skrzyń. Podwójny komplet skrzyń staje się koniecznym z chwilą, gdy nie chcemy pominąć najpiękniejszych kwiatów wczesnej wiosny — kwiatów cebulkowych. Wgłębiając się w szczegóły prawidłowej hodowli roślin cebulkowych, zrozumiemy łatwo, dlaczego konieczne są tutaj skrzynie dodatkowe.

Do hodowli kwiatów powyżej omawianych przystępujemy w październiku. Doskonale wyczyszczone, wyszorowane i wysuszone skrzynie napełniamy stosownie do znanych nam już wskazań ziemią. składającą się z dwóch piątych ziemi inspektowej, lub kompostowej, dwóch piątych ziemi darniowej, lub bardzo dobrej ogrodowej i jednej piątej gruboziarnistego piasku. Mieszanina taka jest idealnem podłożem dla roślin cebulkowych, podłożem, w którem osiągają maximum wspaniałego rozwoju.

Gdy wypełnimy skrzynie ziemią, układamy na powierzchni cebule kwiatowe dwoma rzędami w odstępach 20 cm. jedna od drugiej, następnie wciskamy je w ziemię. tak aby czubek cebulki kwiatowej wyglądał ponad powierzchnię. Tak obsadzone skrzynie wynosimy do suchej piwnicy, ustawiamy je jedna obok drugiej, polewamy obficie i przykrywamy warstwą ziemi, lub piasku na 15 cm. grubo. Cebule kwiatowe nie wymagają w ciągu zimy żadnej pielęgnacji dodatkowej, prócz zabezpieczenia przed myszami, które niejednokrotnie niszczą cebulki doszczętnie. Wiosną — zależnie od temperatury — wynosimy skrzynie po uwolnieniu ich z wierzchniej warstwy ziemi i obczyszczeniu, na zaciszny balkon, zabezpieczając na noc kocami. Gdy silniejsze przymrozki grozić przestaną, zabieg ten staje się zbytecznym. Podlewanie stosujemy z początku umiarkowanie, a w miarę rozwoju roślin coraz obficiej. Cebule, które zakorzeniły się w czasie półsnu zimowego pod wpływem światła, słońca i wilgoci, jakiej im dostarczamy, wegetują bardzo szybko i strzelają niedługo po wyniesieniu na powietrze bogatym pędem kwiatowym, ukrytym wśród liści. Normalnym okresem rozwoju hiacyntów i tulipanów jest okres sześciotygodniowy, tak że skrzynie wyniesione z piwnicy w początkach marca, dostarczają nam pięknej i bardzo w ogrodnictwie balkonowem wczesnej, bo przypadającej na połowę kwietnia — dekoracji.

Cebula kwiatowa po okwitnięciu nie może być natychmiast z ziemi usunięta i tutaj właśnie nasuwa się konieczność posiadania drugiego kompletu skrzyń, aby prawidłową hodowlą cebulkowych nie opóźniać dalszej dekoracji kwietnej.

Zatem stosując się do wskazań, jakich przy omawianej hodowli pominąć nie wolno, zestawiamy skrzynie z okwitłemi hiacyntami. lub tulipanami z balustrady balkonu na podłogę i trzymamy tam skrzynie dopóki liście roślin cebulkowych nie zaczną żółknąć. Przez cały ten okres czasu utrzymujemy ziemię w skrzyniach w umiarkowanej, jednak równomiernej i stałej wilgoci, a po zżółknięciu liści ścinamy je, cebulę wyjmujemy z ziemi, obsuszamy na świeżem powietrzu i przechowujemy aż do chwili sadzenia w przewiewnem i suchem miejscu. Cebule sadzone rok po roku zazwyczaj kwitną słabiej, to też dobrze będzie, obsadzając niemi skrzynki na jesieni, dawać jedną zeszłoroczną i jedną świeżo nabytą, w ten sposób stosunkowo niewielkim kosztem osiągniemy piękne efekty.

Po usunięciu skrzynek z okwitłemi roślinami cebulkowemi ustawimy na miejscu opustoszałem drugi komplet skrzyń napełnionych świeżą ziemią i obsadzimy je kwiatami wiosennemi, jak: bratki, stokrocie, niezapominajki, laki. Wyliczając tu kwiaty wiosenne, odpowiednie do dekoracji balkonów, muszę zwrócić uwagę na odpowiedni dobór. Piękną kombinacją będzie obsadzenie skrzynek lakami i niezapominajkami, dając niezapominajki w pierwszym (przednim), a laki w drugim rzędzie. Gdyby wąska skrzynka nie pozwalała nam na wysadzenie

dwóch rzędów kwiatów, damy laki i niezapominajki — mijanego.

Prześlicznie też wyglądają skrzynie wypełnione pięknemi odmianami wielkokwiatowych stokroci. dobieranych jednobarwnemi, lub mieszanemi odmianami od białych i blado-różowych. aż do ciemno-wiśniowych. Wśród wiosennych kwiatów balkonowych na pierwszy plan wysuwa się bratek, który wspaniałem ubarwieniem i obfitością aksamitnych kwiatów cieszy oko przez długie wiosenne tygodnie.

Chcąc uniknąć przerwy pomiędzy jedną a drugą dekoracją, możemy jeszcze w czasie kwitnienia roślin cebulkowych obsadzić zapasowe skrzynie kwiatami wiosennemi, które powyżej omawiałam. Ustawione na podłodze balkonu, zakorzenią się doskonale i z chwilą przeniesienia skrzyń na balustradę balkonu, będą już w pełnym rozkwicie.

Ten sam system zastosujemy, obsadzając skrzynie opróżnione z cebulkowych kwiatami letniemi. Po usunięciu cebul wypróżnimy skrzynie z ziemi, wyczyścimy je, damy świeżą ziemię inspektową wymieszaną z kompostem i wysadzimy kwiaty doniczkowe, pozwalając im zakorzenić się w półcieniu, który doskonale sprzyja pierwszemu okresowi wegetacyjnemu. Postępując, jak wyżej, będziemy mogły nacieszyć się aż do końca krasą kwiatów wiosennych i zastąpimy je, natychmiast po usunięciu, gotowemi już skrzyniami z pelargonjami, patunjami, lub innemi roślinami letniemi.

O doborze, odmianach i pielęgnacji kwiatów letnich mówić będę w następnym wykładzie.

GRUPA IX. WYKŁAD III.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA

W O Ł O W I N A.

Nr. 4. Skrzydło. Część miękka zakończona u dołu niedużą, okrągłą kostką. Skrzydło należy do najwydajniejszych w użyciu kawałków mięsa. Nadaje się na wszelkie rumsztyki, zrazy bite, na pieczeń duszoną i angielską. na wszelkie siekaniny i farsze. Na sztukę mięsa natomiast nie jest dobre. Okrągłą kostkę i otaczające ją żyły i ścięgna można używać na smak na zupy kwaśne lub zabielane. Przy kupnie należy rzeźnikowi kazać tę kostkę rozrąbać, na kilka części, gdyż gotowana w całości żadnego smaku nie daje.

Nr. 5. Pierwsza krzyżowa. Wyborna część mięsa, nie ustępująca w smaku i miękkości rostbefowi ani polędwicy. Zresztą, o ile polędwica nie została cała wyluzowana do oddzielnej sprzedaży, to pod krzyżową znajduje się kawałek, który należy oddzielić, gdyż nadaje się on na najlepsze befsztyki, fileciki na grzankach i t. p. Górną część pierwszej krzyżowej możemy upiec jak rostbef, lub też użyć na befsztyki czy rumsztyki. Kawałki mniejsze koło kości nadają się na kotlety lub inne siekaniny. Sztukamięsa z pierwszej krzyżowej jest też wyborna, gdyż ma wewnętrzne kawałki delikatnego tłuszczu, tak zwany kwiatek.



5. Pierwsza krzyżowa, nie ustępująca w smaku rostbefowi, ani polędwicy.

6. Rostbef właściwy, o ile jest sprzedawany z polędwicą, stanowi wspaniałe pieczyste pierwszorzędne w smaku. Nawet bez polędwicy jest zawsze najlepszą dużą częścią wołu. Dosyć kosztowny, co prawda, gdyż ma dużo i dużych kości, z któremi go jednak piec należy, gdyż rostbef bez kości nigdy nie będzie prawdziwie soczysty, i kawałki przy kości są właśnie najsmaczniejsze. Kupując rostbef cały, zwykle dostajemy przy nim kawałek miękki, bez kości, zwany łojówką. Jest to dolna część rostbefu, wyborna na rosół i sztukę mięsa. Gotując go należy jednak dodać kawałek kruchej kości albo rury, gdyż nigdy rosół z samego mięsa, chociażby wziętego z najlepszej części wołu, nie będzie smaczny.

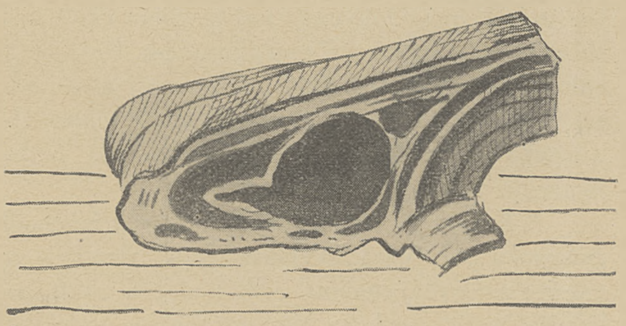
7. Kotletowa. zwana po mniejszych miastach. żydowską polędwicą. Wyborna część, wszędzie zagranicą najwyżej ceniona, gdyż z niej się robią znakomite kotlety wołowe bite, tak zwane antrykoty (entre côtes). Mięso ma kruche, soczyste, przerasta-



Rostbef z polędwicy.

le delikatnym tłuszczem. U nas rzadko jej można dostać, gdyż stanowi najlepszą część koszernego mięsa, używanego przez żydów i jest przez nich rozchwytywana w pierwszym rzędzie. O ile się uda ją zdobyć daje pierwszorzędne mięso smażone lub pieczone. Na sztukę mięsa mniej się nadaje. Kości od niej (żebra i kości grzbietowe) dają rosół mętny, mogą więc być użyte li tylko na smak do zup zabielanych.

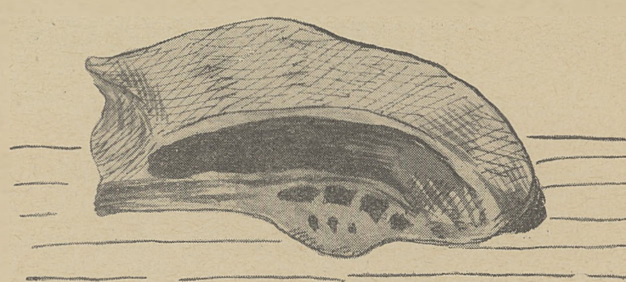
8. Pod krzyżową, rostbefem i kotletówką, znajduje się najdelikatniejsza część wołowiny: polędwica. Jest to długi pas mięsa pokryty grubą warstwą czystego łoju, oddzielonego od mięsa tylko cienką błonką. W sprzedaży znacznie droższa od innych kawałków wołowiny, używa się na prawdziwe, angielskie befsztyki i na wykwintne pieczyste. Dzięki temu, że nie ma kości, i że prawie nic z niej nie odpada, ani się marnuje, jest bardzo wydajna. Przy kupnie polędwicy należy wymagać od rzeźnika, aby zdjął z niej cały łój, gdyż łój ten ma cenę zazwyczaj niższą nawet od mięsa z kośćmi i kupując go w cenie drogiej polędwicy, niepomiernie go przepłacamy. Polędwica z dużego wołu, jest bardzo duża i można ją zwykle kupować częściowo. Najlepszy jest jej środek, równy, dający się po upieczeniu krajać na jednakowego rozmiaru plastry, lub na ładne, nie potrzebujące wcale zbijania befsztyki. Gruba część polędwicy, tak zwany łeb, jest



Kotletówka — antrykot.

równie dobra w smaku, lecz ma mięso dzielące się, czasem nawet przerastałe, używa się na mniej eleganckie pieczyste, nakoniec cienki koniec używamy na różne fantazyjne fileciki na grzankach, z pieczarkami i z rozmaitemi innemi sosami.

Nr. 9. Tym numerem oznaczyłam całą dolną część wołu. Jest to całe jego podbrzusze, żebra i mostek — w Małopolsce brustem, na Kresach wschodnich grudzizną zwany. Taki mostek, brust lub grudzizna od samego przodu, grubo tłuszczem porośnięty, z chrupiącemi chrząstkami, daje wyborny rosół i najlepszą sztukę mięsa. Niestety jak wszystkie lepsze części przedniej połowy wołu, stanowią przysmak żydowski i rzadko go kupić w chrześcijańskich jatkach można. Szczególniej smaczny jest ten kawałek po upeklowaniu. Czem dalej ku tyłowi tem żeberka (szpondry) stają się chudsze i nakoniec przecohdzą w miękką część zwaną łatą. Wszystkie te części nadają się na rosół i sztukę mięsa.



Mostek wołowy.

Nr. 10. Łopatka, w handlu chrześcijańskim równie rzadko, jak i inne przednie części spotykana, daje mięso miękkie, nadające się również dobrze do duszenia, pieczenia i na wszelkie siekaniny. Sztukamięsa z łopatki nie jest dobra, mięso po ugotowaniu na rosół lub zupę należy zużyć na jakiś farsz do pasztecików, pierogów i t. p.

Nr. 11. Kark. Jest to mięso pośledniejszego gatunku, ma dużo kości, jest dzielące. Można zeń gotować smak na zupy kwaśne i zabielane i używać go na różne farsze do pierogów i t. p. Toż samo stosuje się do Nr. 12 czyli właściwej szyi. Obu tych części używa po miastach ludność mniej zamożna, nie dlatego, aby były gorsze w smaku — przeciwnie, smakują bardzo dobrze, lecz po ugotowaniu są ciemne i ładnie pokrajać ani podzielić się nie dadzą.

Nr. 13. Głowa wołu. Na stół klasy średnio-zamożnej idą z niej tylko mózg i ozór.

Mózg wołowy, w smaku nie ustępujący móżdżkowi cielęcemu, lecz dwa razy od niego większy, stanowi cenny artykuł w kucharstwie i znajduje, w wykwintniejszej kuchni, jak też i przy odżywianiu chorych, szerokie zastosowanie.

Ozór bądź na świeżo, bądź też peklowany,

jest najdelikatniejszą częścią wołu po polędwicy. Jest on nietylko smaczny, lecz i bardzo podzielny. Ozór używa się tylko gotowany bądź świeży, bądź peklowany. Smaku dobrego na zupę z ozora nie otrzymujemy.

Paniom domu, mieszkającym na wsi, którym może się czasem zdarzyć konieczność zużycia całej sztuki, muszę jeszcze dodać, że z głowy można ugotować mocny rosół dla służby lub robotników, przyczem przy kościach policzkowych i około podgarla znajdzie się sporo jadalnych kawałków mięsa. Sam pysk krowi u nas wcale prawie nie używany, zagranicą i szczególniej w Szwajcarji jest uważany za przysmak i podawany w postaci sałatki z kartoflami i ostrym sosem musztardowym, jako specjalność niektórych renomowanych restauracyj.

Nr. 14. Golonka z kolanem, na Kresach wschodnich „królewskim nosem" zwana używa się na zupy i mocne wyciągi mięsne do sosów.

Nr. 15. Nogi wołowe z dodaniem nóżek cielęcych lub wieprzowych dają smaczną i posilną galaretę, ogólnie znane danie zimne, specjalnie lubiane przez klasę robotniczą miast i miasteczek. Bez tak zwanych „nogów" z chrzanem i octem nie może się obejść żadna feta rodzinna w tej sferze.

Oprócz właściwego mięsa mamy jeszcze podroby wołowe. Z nich najbardziej znane i najczęściej używane są flaki czyli właściwie żołądek wołowy. W dużych miastach są one, na szczęście sprzedawane, zupełnie oczyszczone i gotowe do użycia. Mówię, na szczęście, gdyż czyszczenie flaków jest pracą ciężką i mozolną. Oprócz flaków wołowych, zwykle z niemi sprzedają tak zwane książki. Jedne i drugie umiejętnie przyrządzone są bardzo smaczne i nadzwyczaj pożywne. Przy kupnie flaków należy wybierać białe i grube kawałki, i nie brać więcej niż trzecią część owych książek.

Poza flakami wcale niezły smak ma wątroba wołowa, przed wojną wcale, przynajmniej w sferze inteligencji nie używana, obecnie często spotykana w postaci pieczeni szpikowanej i duszonej. We Francji i Niemczech w taki sam sposób przyrządzają wołowe serce. Co do płuc to idą one przeważnie na żywienie psów i kotów.

Cynadry wołowe, mniej delikatne od cielęcych, stanowią jednak ulubiony przysmak wielu osób. Na nich przedewszystkiem robi się wyborny krupnik i zupę ogórkową, same cynadry podaje się jako przystawkę gorącą z rozmaitemi, ostremi sosami.

Krwi wołowej nie używa się u nas na pożywienie — podlewa się nią drzewa owocowe, które potem wybornie rodzą. W Finlandji natomiast robi się z krwi wołowej danie przypominające nasze wieprzowe kiszki czarne. Nazywa się ono „palten" i stanowi przysmak ludowy.

Dla gospodyni mają jeszcze duże znaczenie kiszki wołowe, grube i mocne, doskonałe do powlekania dużych polędwic i baleronów, do robienia litewskich i włoskich salami. W gospodarstwach miejskich, oczywiście w grę one nie wchodzą.

Tłuszcz wołowy wewnętrzny, czyli łój, jest u nas przeważnie niedoceniany. Anglicy, kuchnia których jest mało skomplikowana, używają masy łoju surowego do wyrobu różnych kruchych ciast, ciastek, do budyniów gotowanych (pudding) i pieczonych (pie, czytaj paj) i nikomu tam on nie szkodzi. U nas nawet przetopiony, czyli już jako frytura, jest uważany za małostrawny. Jedzenie frytury oczywiście trudno komukolwiek zalecać, ma ona jednak jako tłuszcz używany do smażenia ciast, kartofli i t. p. nieocenione zalety. Ładnie rumieni po wierzchu nie wsiąkając w środek smażonego produktu i nie pali się tak łatwo jak masło To też każda praktyczna gospodyni powinna co pewien czas nabywać zapas łoju wołowego, wybierając blado-żółty, kruchy, bez dużej ilości błon, najlepiej od samych nerek (cynader) lub polędwicy, topić taki łój w domu i używać go wszędzia tam, gdzie chodzi o mocne i prędkie zrumienienie, poczem nadmiar łoju należy odlać i o ile chodzi o mięso lub rybę, zastąpić go świeżo rozpuszczonem masłem; ciasto trzeba osączyć na bibule, aby jak najmniej frytury w niem zostało.

Niedość jest jednak umieć rozpoznać dobrze mięso wołowe i nauczyć się odpowiednio użytkować poszczególne jego części. Bardzo często gospodyni, szczególniej mieszkająca na wsi lub w małem miasteczku, staje wobec zadania, w jaki sposób zakonserwować większą ilość mięsa, gdyż możność ponownego nabycia może się nieprędko zdarzyć.

Jedynym radykalnym sposobem przechowania mięsa na czas dłuższy, jest zasolenie go, zapeklowanie. Dobrze wykonany ten zabieg, przytem jeszcze wykonany zimą, późną jesienią lub wczesną wiosną, kiedy jest chłodno, — daje doskonałe rezultaty. Mięso peklowane, przechowane w szczelnych baryłkach i zakopane w lodzie daje się przechować przez rok cały, Wszelkie inne sposoby dobre są tylko na dni kilka lub kilkanaście.

Wszelkie, polecane nieraz przez „doświadczone gospodynie" sposoby konserwowania mięsa zapomocą salicylu, boraksu i t. p. są bezwzględnie szkodliwe dla zdrowia i do nich się nigdy uciekać nie należy.

Doskonale na dni dziesięć do dwóch tygodni zakonserwować można mięso w lekkim occie przegotowanym z korzeniami. Mięso nabiera wybornego smaku i kruszeje, — niestety jednak, tak przechowane mięso wołowe da się użyć li tylko na sztufadę lub pieczeń duszoną.

Można też grube płótno zmoczyć dobrze octem i zawinięte niem mięso przechowywać w suchem, zimnem miejscu; nawet latem ten sposób działa

na dni kilka. Jeszcze lepiej ułożyć tak zawinięte mięso w paczkę z tłuczonym węglem drzewnym i po wierzchu grubo takimże węglem osypać. Rozpakowywać należy ostrożnie, aby mięsa węglem nie uwalać.

Mięso zanurzone w świeżej chłodnej serwatce daje się nawet latem dni kilka przechować, przyczem należy codziennie serwatkę zmieniać. Wszystkie jednak te sposoby dadzą się zastosować do mięsa przeznaczonego na pieczenie lub duszenie. Ani dobrego rosołu i sztuki mięsa, ani dobrego befsztyka z mięsa konserwowanego nie otrzymamy.

Słyszałam, o stosowanym w Rosji sposobie konserwowania mięsa za pomocą zanurzania go w ciepłej fryturze wołowej, która zastygając na niem cienką warstwą, chroni je podobno od zepsucia; ponieważ jednak sama tego sposobu nie próbowałam, nie mogę go słuchaczkom polecać.

GRUPA VI. WYKŁAD III.

ORGANIZACJA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

INŻ. IRENA LASKOWSKA

Inny znów przykład organizacji zaczerpnąć możemy z dziedziny ubraniowej.

Wszak nieraz słyszymy, jak osoba, rozporządzająca dość znacznemi zasobami pieniężnemi, skarży się, że musi zrezygnować z wybrania się na zabawę, gdyż „nie ma co na siebie włożyć". Nie przeszkadza to wcale temu, że w szafie jej wisi kilka sukien, ale żadna z nich nie jest odpowiednia: jedna jest zbyt strojna, inna znów zbyt skromna, jeszcze inna uszkodzona lub nieświeża, albo już się opatrzyła — jednym słowem każdej znajdzie się coś do zarzucenia.

Słysząc bardzo często podobne narzekania mamy możność zaobserwować, że czasem właśnie te osoby, od których przedewszystkiem tego rodzaju ubolewań moglibyśmy się spodziewać z racji ich trudnych warunków materjalnych, jakoś się nie skarżą. Czasem wręcz wzbudzają w innych paniach zazdrość, tem, że zawsze są tak „dobrze" ubrane.

Jak więc wytłomaczyć sobie taki objaw, że wydatkując mniejszą sumę pieniędzy, osiągnięto większy efekt?

Istota tego zjawiska leży w tem, że pani bardziej licząca się z wydatkami przedewszystkiem dobrze się zastanowiła nad swemi zakupami. Postanowiła kupić tylko rzeczy konieczne, nie takie, które „mogą się przydać, a nawet przydadzą się z pewnością". By tego postanowienia dotrzymać pani zastanowiła się głęboko nad swemi potrzebami uwarunkowanemi trybem życia, uprzytomniła sobie, że dzień powszedni spędza w domu przy zajęciach gospodarczych. Popołudniu jest już wolniejsza — poświęca czas dzieciom, dopomagając im w lekcjach, czasem wypadnie jej złożyć wizytę, czasem znów przyjdzie ktoś z gości. Jak wiadomo przy zajęciach gospodarczych łatwo ubranie zniszczyć lub zbrudzić, to też najodpowiedniejsza okazała się tu ciemna sukienka z niewykwintnego ale praktycznego materjału, a na nią solidny gospodarski fartuch z kolorowego płótna, zakrywający całą suknię. Natomiast na popołudnie można już włożyć nieco kosztowniejszą sukienkę. Pozatem spróbowała przewidzieć, jakie rozrywki ją czekają: a więc od czasu do czasu wybierze się na odczyt — wtedy może włożyć popołudniową sukienkę: natomiast do teatru lub na proszoną wizytę będzie ona za skromna, konieczna więc jest inna: teraz należy sobie uprzytomnić, na jakie miejsca zwykle w teatrze chodzimy, jakie przyjęcia odbywają się w znajomych domach: skromne czy wystawne, popołudniowe czy wieczorowe, czy często w tych samych domach bywamy — w takim razie lepiej włożyć ciemniejszą suknię, bo trudniej się opatrzy. Jednem słowem pani musi wniknąć we wszystkie okoliczności swego życia i z góry zdecydować, jak się wówczas ubierze. Wtedy uniknie tej przykrej sytuacji, że żadna suknia nie będzie się nadawała do włożenia w danej okoliczności dla wyżej wymienionych przyczyn.

Ponadto przewidująca i praktyczna pani zastanowi się głęboko nad tem, czy korzystniej wypadnie zrobić suknię w domu z taniego materjału, czy lepiej się opłaci powierzyć suknię pewnym rękom dobrej krawcowej, dzięki której można będzie nosić ją długo bez przeróbki. Wreszcie zastanowi się głęboko nad tym ciężkim problemem: jak osiągnąć sharmonizowanie sukni i wszystkich przyborów, w jedną całość, posiadając niewielką ilość t. zw. dodatków t. zn. rękawiczek, torebek i t. p. które decydują przecież o ogólnem wrażeniu.

Z tych dwuch — wyżej przytoczonych — przykładów dobrej organizacji w dziedzinie odżywiania i ubrania widać już chyba jasno, na czem polega zagadnienie organizacji.

Powodzenie każdej ludzkiej działalności za-

leży od szeregu czynników. Tak np. odżywianie wówczas będzie należycie podtrzymywać nasze siły i zdrowie, jeżeli ustalimy odpowiednio godziny posiłków. Gdy porcja dzienna dostarczy nam wystarczającej ilości kaloryj, gdy zachowany będzie w naszem pożywieniu odpowiedni stosunek białka, tłuszczów i węglowodanów, gdy znajdą się w niem witaminy i sole mineralne. Jeżeli objętość spożywczych potraw będzie pozostawała w określonym stosunku do długości przewodu pokarmowego (jak wiadomo spożywanie pokarmów zbyt skoncentrowanych nie wychodzi organizmowi na dobre), wówczas wreszcie, gdy uwzględnimy wpływ wrażeń wzrokowych, smakowych i nerwowych na funkcjonowanie narządów trawiennych i postaramy się o to, aby jedzenie było smaczne, apetyczne i spożyte w miłym nastroju.

Organizacja jak z tego widać, polega na zebraniu i wzajemnem ustosukowaniu wszystkich czynników, przyczyniających się do osiągnięcia celu.

Wracając do drugiego naszego przykładu, zaznaczamy, że czynnikami temi są: 1) pieniężna suma, jaką na ubranie wydać możemy; 2) ilość sukien; 3) stosunek sumy wydatkowanej na robociznę do sumy wydatkowanej na materjały; 4) zharmonizowanie barw i t. p.

Z kolei przejdziemy do drugiej kwestji: co znaczy ten przymiotnik „naukowa“ organizacja? Przymiotnik ten pochodzi ztąd, że wielcy organizatorzy tacy jak Taylor, Emmerson i inni w swych badaniach nad organizacją zakładów przemysłowych zastosowali naukowe metody badania. Ażeby wykazać, na czem one polegają, uciekniemy się znowu do przykładów.

Przypuśćmy, że przystępujemy do badania kosztów zużycia paliwa przy opalaniu pieca kuchennego. Koszt ten będzie zależeć przedewszystkiem od: 1) rodzaju materjału opałowego; 2) konstrukcji samego pieca; 3) sposobu obchodzenia się z paliwem.

Z tych 3-ch zagadnień wyodrębniamy przedewszystkiem jedno np. konstrukcję pieca. Na mniejsze lub większe zużycie paliwa może mieć wpływ: a) głębokość osadzenia rusztów: b) osadzenie piecyka kuchennego; c) wielkość powierzchni rusztów i t. d. Badając w myśl metod naukowych, postąpimy jak następuje: nie zmieniając osadzenia piecyka kuchennego, ani powierzchni rusztu, ani rodzaju paliwa (ta sama wielkość kawałków), ani sposobu palenia, zmienialibyśmy głębokość osadzenia rusztów, aż do chwili, w której doszliśmy do przekonania, że taka, a nie inna np. 15-o centymetrowa głębokość jest najkorzystniejsza; wówczas badalibyśmy zużycie paliwa w zależności od takiego, lub innego osadzenia piecyka, nie zmieniając już głębokości paleniska, lecz stale utrzymując ją równą 16 cm.; również rodzaj paliwa i sposób palenia pozostawałyby te same, co przy pierwszych badaniach, wreszcie, doszedłby do przekonania, że najmniejsza ilość paliwa, zużywana jest wówczas, gdy odległość między górną ścianką piecyka, a płytą wynosi 5—7 cm., ustalilibyśmy ją na 6 cm. i rozpoczęli badania jak zmienia się koszt zużywanego paliwa przy zmniejszeniu lub powiększeniu powierzchni rusztów, przy niezmiennych poza tem warunkach badania.

Jak z tego widać, naukowe metody polegają na badaniu wyniku jakiejkolwiek działalności w ten sposób, że narazie ograniczamy się do ustalenia wyniku w zależności od jednego tylko czynnika. utrzymując inne jako stałe i niezmienne, następnie drugi z kolei czynnik przyjmujemy za zmienny, pierwszemu dajemy wartość taką, jaka w pierwszem badaniu okazała się najkorzystniejsza, a pozostałym te same wartości, jakie miały w doświadczeniu pierwszem i tak kolejno postępujemy ze wszystkiemi czynnikami.

Z badań nad organizacją wyciągnięto szereg praktycznych wskazówek,

Z rozważań naszych wynika, że chcąc zorganizować naszą działalność, musimy zbadać szczegółowo wszelkie jej warunki i odpowiednio je unormować. W dążeniu tem będziemy mieli zawsze na widoku zaoszczędzenie materjału, czasu i wysiłku.

Zrozumiałem jest, że każda pani domu stara się prowadzić swe gospodarstwo jak najoszczędniej, jednakże uwzględnia zazwyczaj wyłącznie zużycie produktów, bowiem za nie płaci bezpośrednio pieniędzmi. Każda więc pani domu dba o należyte wykorzystanie resztek spożywczych i ubraniowych. łamie sobie głowę nad ułożeniem taniego „menu“, łata i ceruje, by przedłużyć czas trwania ubrań i bielizny. Niestety, niezawsze osiąga rezultaty współmierne z włożonym wysiłkiem, gdyż w tej dziedzinie same dobre chęci — nie poparte wiadomościami technicznemi — nie wystarczają, ale przynajmniej każda zdaje sobie sprawę z tego, że produkty kosztują i nie wolno ich marnować. Co innego, gdy wchodzi w grę oszczędność czasu i wysiłku. Wprawdzie znamy popularne powiedzenie: „czas to pieniądz“, ale w praktyce czas kobiety, pracującej w domowem gospodarstwie, wcale nie zostaje oceniany pieniężnie i skutki tego są bardzo smutne. Pierwszą taką konsekwencją jest fakt, że zajęcia w gospodarstwie domowem stały się zajęciem najmniej popłatnem, z czego jednak ogół społeczeństwa nie zdaje sobie sprawy, gdyż nie jest przyzwyczajony do ilościowego ujmowania życiowych zagadnień.

Przedewszystkiem musimy się zastanowić, co rozumieć będziemy przez „popłatność zawodu“.

Otóż będzie nią płaca, otrzymywana za godzinę roboczą. Wiemy, że waha się ona w granicach niezmiernie szerokich: są ludzie, którzy za godzinę pracy otrzymują setki złotych, inni pojedyńcze złotówki. Zrozumiałem jest, że każdy dążyć będzie do zawodu bardziej popłatnego, wskutek czego zawody źle płatne skazane są na upadek. Zobaczmyż więc, jak sprawa się przedstawia w warunkach pracy domowej.

Trudność obliczenia popłatności pracy w danym wypadku polega na tem, że pani domu nie jest płatnym funkcjonarjuszem, którego warunki najmu zgóry są umówione. Jeżeli jednak pani domu postanowi obywać się bez służącej, musi wówczas wykonać jej pracę, w rezultacie czego zaoszczędzi sumę, wydatkowaną na utrzymanie i miesięczne wynagrodzenie służącej i ta suma stanowić będzie w rzeczywistości zarobek pani domu. Suma ta wyniesie 170 złotych miesięcznie, licząc koszt wyżywienia 3 zł. dziennie, czyli 90 złotych miesięcznie, 70 zł. pensję, 10 zł. prezenty i t. p. Podobną pensję otrzymuje urzędniczka najniższych kategoryj z wykształceniem 4—5 klasowem, robotnice fabryczne i t. p. Jednakże popłatność zawodu w obu tych wypadkach jest zupełnie różna, gdyż urzędniczka lub robotnica pracuje 42 —46 godzin tygodniowo, mając ustalony czas pracy i odpoczynku, natomiast w domu praca „nigdy się nie kończy", a święta i niedziele też są pracą wypełnione za wyjątkiem paru godzin popołudniowych. Reasumując: urzędniczka lub robotnica otrzymuje 170 zł. za — licząc w cyfrach okrągłych — 200 godzin pracy, wówczas gdy w gospodarstwie domowem te same 170 zł. uzyskuje się za — skromnie licząc — 300 godzin pracy, czyli popłatność obu zawodów stoi w stosunku 3:2 na niekorzyść zajęć gospodarczych. Zrozumiałem jest, że od najmniej popłatnego zawodu wszyscy stronią, wobec czego może on rozporządzać tylko najgorszym materjałem ludzkim, to też w tem właśnie zjawisku należy dopatrywać się przedewszystkiem przyczyny, dlaczego tak źle przedstawia się kwestja służących. Naturalnie, wchodzą tu w grę inne jeszcze czynniki, jednakże zapewnijmy służbie tę samą płacę za zmniejszoną ilość godzin roboczych, a sytuacja bezwątpienia ulegnie zmianie na lepsze, pewno, że nie z dnia na dzień, bo tego rodzaju zmiany nie mogą zachodzić raptownie, ale już w ciągu 1—2 lat zmiana taka dałaby się zauważyć.

GRUPA VII. WYKŁAD III.

SZKOLENIE SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

Ogólne uwagi o szkoleniu służby.

Umyślnie zastanawialiśmy się dłużej nad stanem myślowo uczuciowym dzisiejszej służącej, by, zanim przystąpimy do szkolenia, zdać sobie gruntownie sprawę, z jakim materjałem się spotykamy.

Wszystkie wady i zalety indywidualne kształtują się na powyższem podłożu. I, nie mówiąc o jednostkach zwyrodniałych, które się znajdują w każdej sferze, lub o wyjątkach, obdarzonych od natury subtelniejszą organizacją duchową, gdyż trafiają się i takie, ogół dziewcząt, wstępujących na służbę jest nie inny, niżeśmy określili, bo takim go zrobiła epoka, w której żyjemy.

Z tego elementu musimy jednak szkolić dobre służące, a doświadczenie uczy, że zrobić to można przy umiejętności i pracy.

Obserwacja długoletnia pokazuje, że najważniejszym etapem, decydującym o przyszłej wartości służącej jest jej pierwsza posada. Jeśli trafi na dom, którego pani ma dokładną znajomość zajęć gospodarczych, zmysł organizacyjny, takt i specjalne potrzebne tu zdolności pedagogiczne, z domu tego pewno nie wyjdzie prędko, lub opuści go, jako wykwalifikowana, przy miernych zdolnościach, względnie przynajmniej, pracownica.

Słowa te moglibyśmy stwierdzić licznemi przykładami.

Przeciwnie, jeśli pierwsze miejsce wypadnie w domu, gdzie praca idzie chaotycznie, gdzie pani nie definjuje dokładnie swych wymagań i nie wskazuje właściwych dróg do ich wypełnienia, a przy tem nie ma cierpliwości i spokoju, służąca posadę rzuci, lub, pani sama ją usunie po krótkim czasie, aby rozpocząć nową próbę. Służąca szuka szczęścia gdzieindziej, ale jest już mniej podatnym do dobrego gruntem, niż była początkowo, gdyż odczuwa usunięcie, jako niesprawiedliwość, przytem nabrała złych nawyków w pracy i zachowaniu, które innym paniom poprawić będzie trudno. Taka dziewczyna pewno nigdzie długo służyć nie będzie, w dodatku rozżalona na los i chlebodawców, będzie szukała naokoło przyjaciółek, między innemi malkontentkami. Zrobi się z niej przykry typ nieufnej, wiecznie krytykującej chlebodawców, rozgoryczonej i nieżyczliwej pracownicy. I znów

nie może być inaczej, gdyż jakkolwiek w podobnych sytuacjach wiele winy jest po stronie służącej, ona tej winy nie uzna, najpierw dlatego, że jasno sądzić i krytykować swoje postępowanie umieją tylko ludzie prawdziwie rozumni, następnie dlatego, że większość naszych wymagań uważa za dziwactwa, zanim pojmie i oceni różnicę między właściwie, a niewłaściwie wykonaną robotą, lub właściwem a niewłaściwem zachowaniem.

Starsze i doświadczone gospodynie wolą zwykle mieć do czynienia z materjałem zupełnie surowym, który sobie urabiają same. Między młodszemi paniami wiele jest też tego zdania. Ale nic dziwnego, że inne, szczególniej pracujące zarobkowo za domem, poszukują pomocnic wykwalifikowanych, których jest niewiele, i które stawiają zbyt wysokie wymagania, najczęściej niedość usprawiedliwione stopniem fachowego przygotowania. Wracamy więc znów do pierwotnego założenia, że służące musimy szkolić same.

Każda z nas łatwiej znosi u służących braki ich zawodowego wykształcenia, niż brak jakiej takiej kultury w codziennem obcowaniu. Prostactwo i związana z niem niegrzeczność, oraz nieporządek działają na nas tak deprymująco, że przysłaniają nawet częstokroć posiadane przez pomocnicę zalety charakteru i pracy; przeciwnie miłej i kulturalniejszej w obejściu dziewczynie przebaczamy chętniej różne niedociągnięcia w spełnianiu obowiązków.

Spostrzegawcza gospodyni domu, widząc pierwszy raz służącą, może zdać sobie sprawę ze stopnia jej kultury obyczajowej, obserwując nieznacznie jej sposób ubrania, chodzenia, wyrażania się, pozę, jaką przybiera, stojąc przy rozmowie, etc.

Naturalnie, jeśli kandydatka jest nam wyraźnie niesympatyczna, nie powinnyśmy jej umawiać. Nieraz jednak najlepsze w gruncie dziewczyny mają pozory niemiłe, a winna temu nieznajomość najprostszych nakazów wychowania lub nieśmiałość, którą pokrywają niezręcznie zbytnią pewnością siebie.

Dziewczęta młode nabierają w wielu wypadkach kultury i obycia, naśladując zachowanie swoich chlebodawców. Instynktownie często stosują się do tonu, panującego w domu. To też grzeczność, jaką widzą w naszych rodzinnych stosunkach i grzeczna forma, w jakiej się do nich zwracamy, ma pierwszorzędne znaczenie pedagogiczne.

Są jednak wypadki, w których przykład nie wystarcza, gdyż do zastosowania go niema pola.

Do takich należy niezmiernie dla nas drażliwa, choć pozornie drobna sprawa, by służąca zrozumiała, że ma wstać, jeśli do niej mówimy w kuchni, *stojąc*. Służba nasza znajduje się na zbyt niskim poziomie, byśmy mogły rezygnować z tego widocznego znaku szacunku, jaki nam się od niej należy.

Zagranicą nieraz widujemy, że służąca przy rachunku np. siedzi na krześle obok pani. Nie przeszkadza jej to jednak w sumiennem spełnianiu obowiązków podwładnej. U nas taki eksperyment jest conajmniej przedwczesny i odbiłby się na nas z pewnością przez zbytnie spoufalenie służącej. Z drugiej strony, wobec znanej nam psychiki dzisiejszej służby, słuszna w tym uwaga ze strony pani będzie wzięta przez służącą za ujmę jej „ludzkiej godności". To też słowa „wstań, kiedy do ciebie mówią", które nam się mimowoli cisną nieraz na usta, nie dadzą dodatniego rezultatu. Ale, przenieśmy tę uwagę na grunt ogólniejszy. Wytłumaczmy dziewczynie, że nie wymagamy tego od niej dlatego, że jest służącą, ale że na całym świecie jest to przyjęte, aby młodsi wiekiem i stanowiskiem wstawali, mówiąc ze starszymi i poważniejszymi ludźmi, którzy przy nich stoją. Wtedy jej to tak nie urazi. Jeśli w dodatku usłyszy podobną uwagę, zwróconą przez nas dziecku, a nieraz znajdzie się do tego sposobność, przekona się, żeśmy mówili prawdę, i zastosuje do naszego wymagania. A zrobi to tem chętniej, że przecież nie będziemy bezmyślnie nadużywały w tym kierunku naszego stanowiska, że nie będziemy przerywały służącej posiłków, przy których siedzi, a przy pracy wykonywanej w pozycji siedzącej, lub w razie choroby, zwolnimy ją od obowiązku wstawania.

W rzadkich wypadkach, gdy takie postawienie sprawy nie pomaga, a służącej oddalać nie chcemy, pozostaje jedyna rada: nie rozmawiać z nią w kuchni, a rozkazy wydawać w pokoju, gdzie najwięcej prostacka służba nie ma jeszcze, na szczęście, zwyczaju siadać w naszej obecności.

Prawdziwą plagą pań domu są gburowate, a często wprost harde odpowiedzi służących na nasze najsłuszniejsze uwagi. Niestety niema na to innego sposobu, jak niedopuszczanie do hardości, która nas może łatwo wyprowadzić i wyprowadza z równowagi, wywołując przykre następstwa.

Prowadząc dom przez długie lata z różnemi typami służących, doszłam do następującego wniosku: służąca rzadko odpowiada hardo na polecenie. Może go nawet nie spełnić później ,ale mu się narazie nie przeciwstawia. Natomiast do hardości doprowadzają najczęściej nasze wymówki z powodu źle wykonanego rozkazu lub roboty. Otóż chociaż te wymówki z naszego punktu widzenia są zupełnie słuszne, powinnyśmy tej formy starannie unikać, a zastępować ją systematycznie nowym stanowczym, a krótkim rozkazem. Dla lepszej ilustracji podam przykład. Walcząc bezskutecznie z nieporządkiem służącej, zastajemy po sprzątaniu kurz pod szafą lub kredensem. Jeżeli powiemy: „tyle razy ci powtarzam ,żebyś sprzątała porządnie, a ty nie słuchasz, wszędzie brudno, niczego cię nauczyć nie można". Odpowiedź będzie brzmiała: „A czy to

ja mam czas tak się bawić ze sprzątaniem?" lub „przecie wycierałam, a pani to zawsze wszystko źle", albo jeszcze „a to jak ja mam lepiej sprzątać? Człowiek haruje od rana do nocy, i zawsze za mało".

Ale jeśli zamiast wymówki, powiemy spokojnie w formie rozkazu: „Marysiu, weź szczotkę, sukna i wytrzyj kurz pod kredensem", służąca rada nie rada posłucha bez żadnej odpowiedzi, bo na nią tu niema miejsca.

Wogóle zamiast konstatowania ujemnych rezultatów pracy służącej, szczególnie w formie pytającej należy wydawać polecenia. Zamiast „Dlaczego nie napaliłaś jeszcze w piecu?" na co będzie odpowiedź: „A kiedy miałam napalić? Czy to miałem czas?" powiedzmy: „Marysiu, proszę *zaraz* napalić w piecu". Przypuszczalnie odpowiedzi nie będzie, w piecu zostanie napalone, oszczędzimy sobie przykrości i irytacji, a, co więcej, zdobędziemy moralną przewagę nad naszą Marysią. Dziewczynie, wzrosłej w środowisku, gdzie kłótnia jest rzeczą codzienną, bezwzględnie zaimponuje pani, z którą jakoś „pokłócić się trudno". W spokoju i opanowaniu najwięcej się bowiem uwydatnia kultura i dobre wychowanie sfery inteligentnej, która i dziś jeszcze mimo dążenia do pozornej równości, zmusza służącą do określenia „to prawdziwa pani".

Jako koleżanka niedoli, serdecznie współczuję z gospodyniami, którym służba zatruwa życie, ale muszę wypowiedzieć najszczersze przekonanie, utrwalone latami praktyki, że nasz *spokój* jest najpierwszym warunkiem szkolenia służącej. Nasze zdenerwowanie i irytacja, która doprowadza do wypowiadania długich przemówień, krytykujących postępowanie służby, i to czasem w formie niezbyt literackiej — to broń, dawana podwładnym, która się zwraca przeciwko nam samym.

Rozumiem, ile kosztuje każdą z pań wyrobienie w sobie tego spokoju, ale odniesione korzyści przewyższą sumę wysiłków, tem więcej, że odbiją się nietylko na stosunku ze służbą, ale i na stosunkach rodzinnych. Czyż bowiem zdenerwowanie służbą nie odbija się na mężach, dzieciach i całem otoczeniu, a przedewszystkiem na nas samych, szkodząc zdrowiu i pracy naszej?

Rozkazy muszą być nietylko spokojne, w formie nie dopuszczającej repliki, lecz także jasne, ścisłe i zwięzłe, aby mogły być dobrze rozumiane. Przyzwyczajajmy służącą, by, otrzymawszy polecenie, odpowiedziała: „słucham", lub „rozumiem". Inaczej może się później tłumaczyć, że nie słyszała, cośmy do niej mówiły.

Ale i te wymaganie należy przeprowadzić ostrożnie, by nie zadrażnić miłości własnej. Wyjaśniamy więc, że przy każdej współpracy musi być dokładne porozumienie, by praca szła dobrze. Na tej zasadzie pani zależy na pewności, czy się ze służącą porozumiała dokładnie.

Wogóle wszelkie uwagi, mające na celu wyrobienie w naszej służbie zalet ogólno-ludzkich to jest: uczciwości, moralności, posłuszeństwa i poszanowania władzy, pracowitości, oszczędności, porządku i uprzejmości, powinnyby być udzielane, że się tak wyrażę, metodą dedukcyjną. Nie zaczynajmy od wyrażeń: „służąca musi być taka, lub taka, postępować tak, albo tak". Przeciwnie tłumaczmy, że te zalety obowiązują wszystkich pracowników we wszystkich zawodach, na całej kuli ziemskiej, a więc musi je w sobie wyrobić także osoba, pracująca w zawodzie służącej, o ile pragnie, by ją szanowano i ceniono.

Przy takiem tylko postępowaniu niekulturalny element może zrozumieć dokładniej, na czem polega istotna ludzka godność, tak powierzchownie dotąd przezeń pojmowana.

I służące powoli się przekonają, że nie dlatego wymagamy od nich tych zalet, że są popychadłami, lecz przeciwnie dlatego, by je podnieść do godności pracownic, zasługujących na powszechny i swój własny szacunek.

Z tej samej zasady zresztą wychodzić musimy, wdrażając służącą w zajęcia domowe. One dotąd lekceważą swą pracę, uważając ją za coś niższego od innych i często się jej wstydzą.

A czyż między inteligencją nie było doniedawna kobiet, które odczuwały pogardę dla zajęć gospodarskich? Czy praca gospodyń domu była ogólnie uważana za istotny zawód, którego należy się uczyć ku własnemu i ogólnemu dobru?

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.